

<<餐饮空间设计营造>>

图书基本信息

书名：<<餐饮空间设计营造>>

13位ISBN编号：9787512334434

10位ISBN编号：7512334435

出版时间：2013-1

出版时间：邱晓葵 中国电力出版社 (2013-01出版)

作者：邱晓葵

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮空间设计营造>>

### 内容概要

《由案例入手系列:餐饮空间设计营造》以中央美术学院室内设计专业课程教学为依托,以餐饮空间室内设计案例介绍和学生作品的点评为主,展示了餐饮空间室内设计课程的整个教学过程,也是全国室内设计专业师生了解中央美术学院室内设计教学特色的窗口。

餐饮空间室内设计课程是中央美术学院室内设计专业开设的第四门专业设计课。

该课程教学注重设计概念的推导过程,强调新的餐饮商业模式的开发与空间设计形式的塑造,介绍了极为实用的借助图像媒介转化成空间语汇的设计创作方法,为学生空间创造潜力的发挥提供最大的可能性,培养了具备室内设计原创能力的设计人才。

<<餐饮空间设计营造>>

作者简介

## &lt;&lt;餐饮空间设计营造&gt;&gt;

## 书籍目录

前言 第一部分当代餐饮空间室内设计的新视角 一、互联网时代餐饮空间商业模式与设计教育观念的更迭 1.探讨新型的餐饮商业模式 2.互联网时代商业模式的转变 3.室内设计人才培养的目标 4.互联网时代设计教育的使命 二、原创设计的最佳教学途径—借助图像媒介挖掘室内空间创作的潜能 1.借助图像媒介改变室内设计教学的方式 2.有关图像媒介的界定及应用技巧 3.结论 三、从餐馆卫生间设计入手提升就餐环境品质 第二部分餐饮空间室内设计的基本原理 一、餐饮空间的基本特性 1 营造特色空间的场所 2.定位消费人群的场所 3.餐馆就餐的多样需求 二、餐饮空间业态分类 1. “速食快走”的类型 2. “慢饮停留”的类型 3. “享受美食”的类型 4. “空间体验”的类型 三、餐饮空间的设施及形式 1.主体开敞的就餐空间 2.单体封闭的就餐空间 3.餐饮空间的桌椅形式 4.餐厅柜台种类及形式 5.厨房工作空间的比例 四、餐饮空间设计步骤 1 餐饮空间功能与布局 2.餐饮空间的色彩设计 3.餐饮空间的材料选择 4.餐饮空间的照明设计 第三部分中央美术学院建筑学院教学介绍及学生餐饮空间室内设计作品 一、对餐饮空间设计课程教学的体会与思考 1.课题的导入 2.概念的延展与方案的深入 3.课程教学的思路和特点 4.对室内设计课程教学的思考和建议 二、餐饮空间设计课程听课体会 荷塘月色素食馆 影视主题餐厅 爱丽丝仙境西餐厅 维多利亚的秘密主题餐厅 夏加尔主题咖啡厅 Pacman游戏快餐厅 “自立方”艺术家餐厅 三顺的西饼屋 La vie en rose——主题餐厅 马列维奇酒吧 超级马里奥餐厅 莫兰迪餐厅 一个人独享的餐厅 “糖心”甜品店 恋爱情侣餐厅 魔法“书”屋 “养生”素食店 网络社交餐厅 梦主题餐厅 城市菜园主题餐厅 集约化餐厅 Lady Home餐厅 “俄罗斯方块”概念餐厅 五感餐厅 出租车餐厅 第四部分国外设计师优秀作品欣赏 Fabbrica餐厅 5 Sentidos Lounge酒吧 “魔法国度”餐厅 Wienerwald餐厅 蜂巢餐厅 Blue Frog Lounge餐厅 Banq餐厅 Olivomare海鲜餐厅 古根海姆—赖特餐厅 “Chan”餐厅

## &lt;&lt;餐饮空间设计营造&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：一、对餐饮空间设计课程教学的体会与思考 餐饮空间设计课程是中央美术学院建筑学院室内设计专业高年级中开设的课程。

教学目的除了让学生掌握餐饮空间设计的基本原理和方法外，还强调培养学生的创造性思维，培养学生们站在设计者和经营者的角度去思考问题，最终通过形式语言的运用创造出风格迥异又饱含文化特征的主题性就餐空间。

餐饮空间设计课程一共有8周时间，课程的教学分为三个主要阶段：前期阶段以概念的导入为主，教师布置课题任务，学生进行调研，将调研成果整理后进行选题汇报；紧接着就正式进入方案设计与讨论交流阶段，课题设计以组为单位开展，学生两人一组，强调互助和配合下的分工合作，任课的两位老师会根据每组学生的方案，分别给出意见和建议；最后，终期汇报，每组学生将成果进行展示和宣讲，教师对其成果进行总结和评价。

1.课题的导入 1) 热身题 热身题是进入正式设计前的一个预演，有助于学生更好地理解餐饮空间形式与内容的关系，激发其创作的动力。

教师建议学生通过调研选一个自己喜欢的餐饮空间案例，可以是实地的考察，也可以是上网对图片资料的整理。

从平面功能、风格样式、顾客心理、经营理念等方面进行研究，用文字进行总结。

目的是通过细致、深入地了解并学习和借鉴成熟的设计，更好地投入到自己的设计中。

2) 布置课题任务 要求学生任选一个真实的餐饮店进行环境改造设计，所选择的餐饮建筑面积应大小适中，要求围绕一个主题进行设计，挖掘新型的餐饮模式和体现不同的文化特征，并对课题进行充分的市场调研，搜集相关设计资料，进行设计构思和方案的比较。

3) 寻找选题 餐饮空间设计的教学从表面上与其他课程相似，但是课题所设定的要求则各有侧重。

餐饮空间课程重视设计条件的客观限定和现实感：选址必须是真实存在的；基地图纸必须齐全；明确空间结构如柱、梁、管线、层高的限定。

在设计过程中，强调不要回避客观条件，而要将其转化为有利的因素。

## <<餐饮空间设计营造>>

### 编辑推荐

《由案例入手系列:餐饮空间设计营造》不仅可供大专院校环境艺术设计专业学生自学使用、也可真正地为广大室内设计师提供有益的参考借鉴。

<<餐饮空间设计营造>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>